



EOB3410

CONTENTS

WE’RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You’ve chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you’ll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information





Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

WARNING!
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use



WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

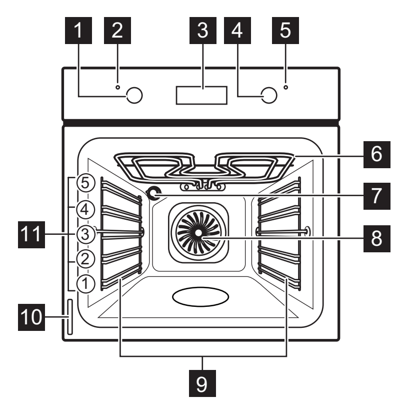
2.5 Disposal



WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Knob for the oven functions
2 Power indicator
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Temperature indicator
6 Grill
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Rating plate
11 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**

  For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**

  For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



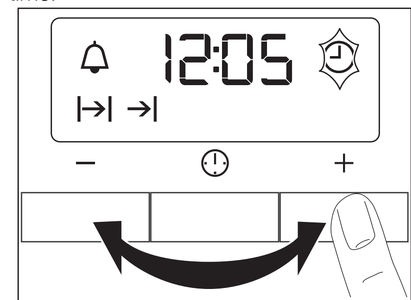
Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time



You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.
Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.



To change the time, press ⏲ again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ▭ and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function ⊛ and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function ▭ and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.

   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

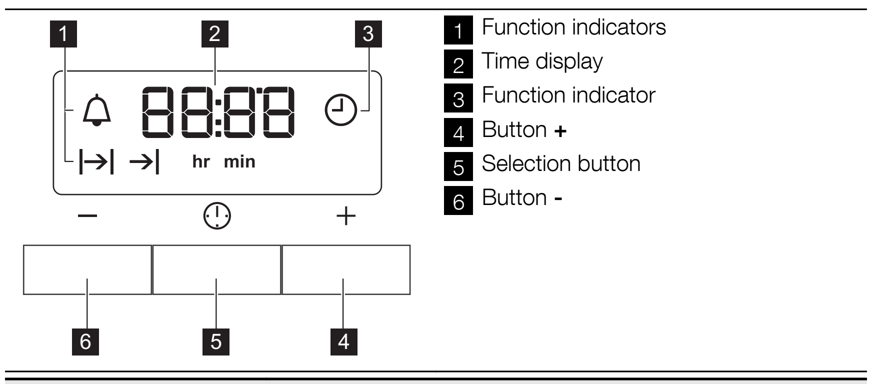
5.2 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.

Oven function		Application
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	True Fan Cooking / Defrosting	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one oven level without flavour transference. / To thaw frozen food. The knob for the temperature must be in the off position
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer



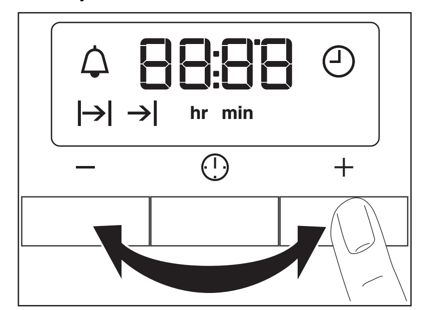
Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
	Duration	To set how long the appliance must operate.
	End	To set when the appliance must be deactivated.

You can use Duration and End at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration , then End .

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration and End , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .

2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



3. Press **+** or **-** to set the time for the necessary clock function.

   The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.



With the Duration |→| and End →| functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

   The clock function goes out after some seconds.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

8. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you

cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

8.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

8.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

8.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

8.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

8.5 Grilling



Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

8.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 [1)]	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 [1)]	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 [1)]	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

8.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further de-frosting time [min]	Notes
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in pla-ces.
Gateau	1400	60	60	-

8.8 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

9. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.



Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

9.1 Cleaning the door gasket

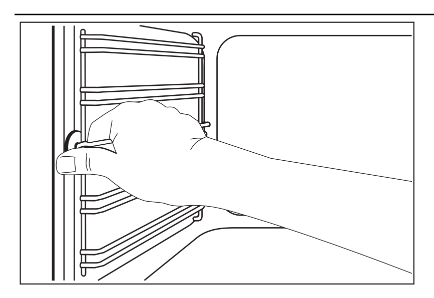
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

9.2 Shelf supports

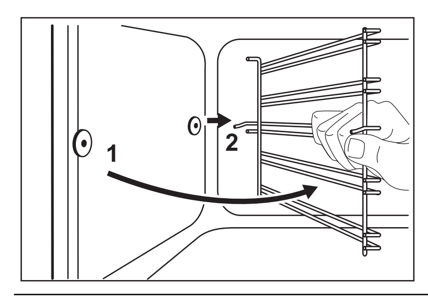
You can remove the shelf supports to clean the side walls.



Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

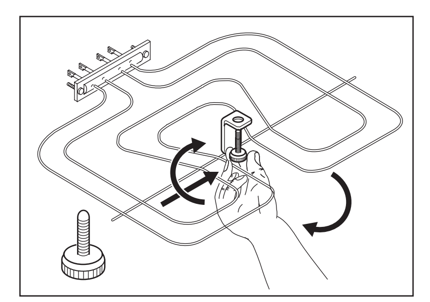
9.3 Oven ceiling

You can remove the grill to clean the oven ceiling more easily.



WARNING!
Deactivate the appliance before you remove the grill. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

1. Remove the screw which holds the grill. For the first time, use a screw-driver.



2. Carefully pull the grill down.
3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.
4. Install the grill in the opposite sequence.



WARNING!
Make sure that the grill is correctly installed and that it does not fall down.

9.4 Oven lamp



WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

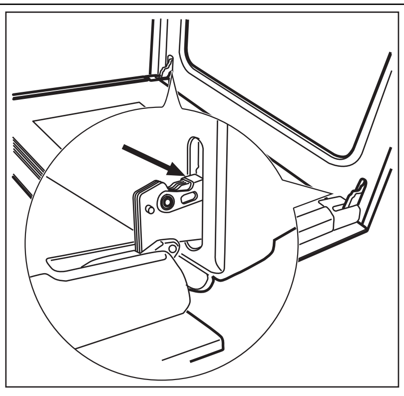
9.5 Cleaning the oven door

The oven door has three panels of glass. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

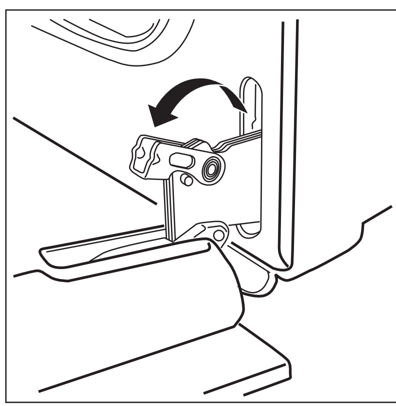


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

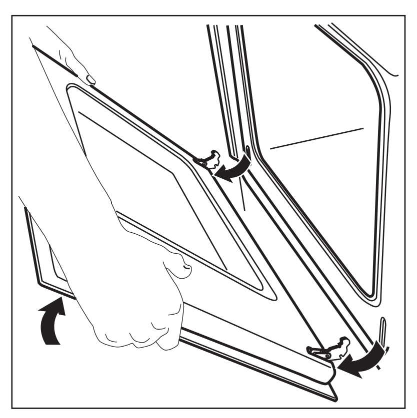
Removing the oven door and the glass panel



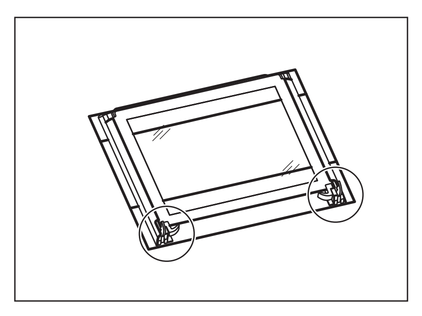
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



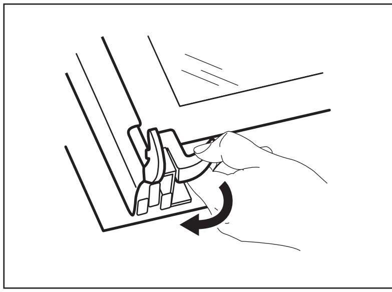
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



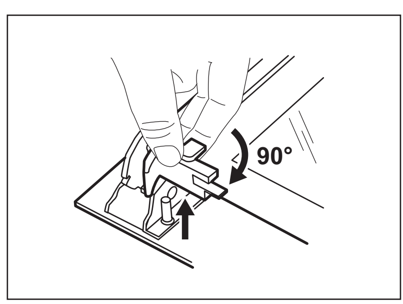
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



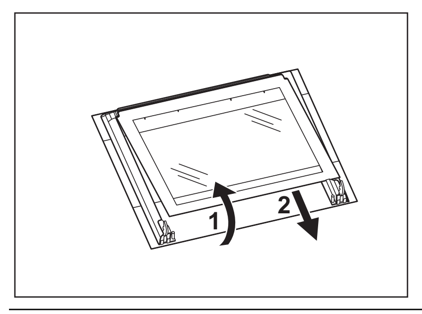
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the glass panels.

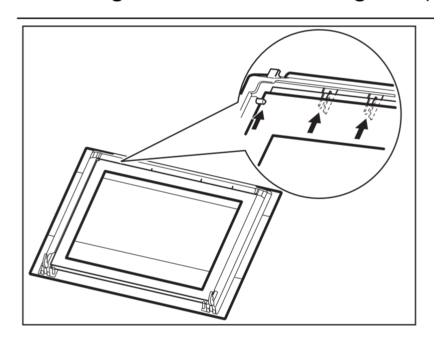


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. The second panel has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).

10. WHAT TO DO IF…



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows **12.00**.	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) ....

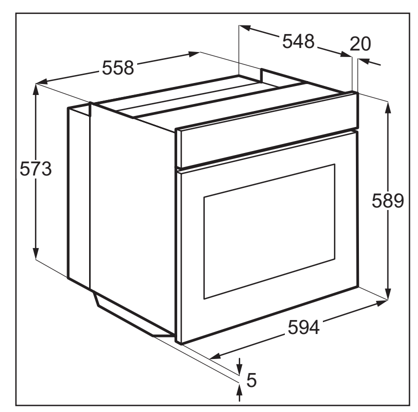
Product number (PNC)	....
Serial number (S.N.)	....

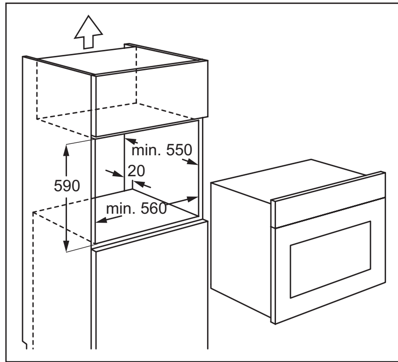
11. INSTALLATION

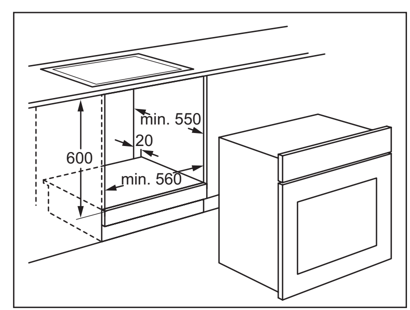


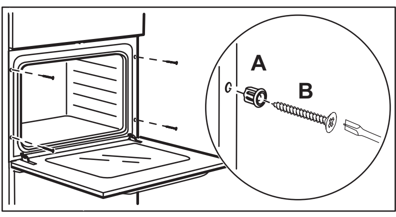
WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

11.1 Building In









11.2 Electrical installation



WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

11.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²

Total power	Section of the cable
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm²

The hearth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

12. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♲. Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

 Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzste-

cker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

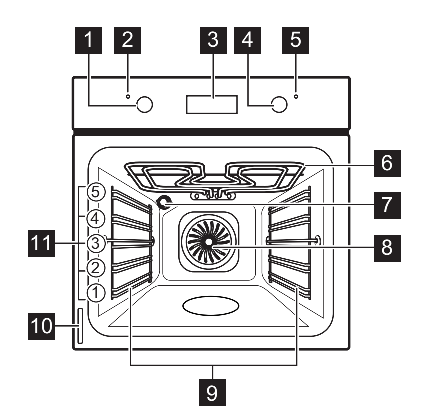
2.5 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Backofen-Einstellknopf
2 Betriebskontrolllampe
3 Elektronischer Programmspeicher
4 Temperaturwahlknopf
5 Temperaturkontrolllampe
6 Grill
7 Backofenlampe
8 Ventilator
9 Einhängegitter, herausnehmbar
10 Typenschild
11 Einschubebenen

3.1 Backofenzubehör

- **Kombirost**

  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**

Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

4.2 Einstellen der Uhrzeit



Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige.
Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **-** ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.



Um die Uhrzeit zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste , bis die Uhranzeige im Display blinkt. Die Funktionen „Dauer" ( ) und „Ende" ( ) können nicht gleichzeitig eingestellt werden.

4.3 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.

   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

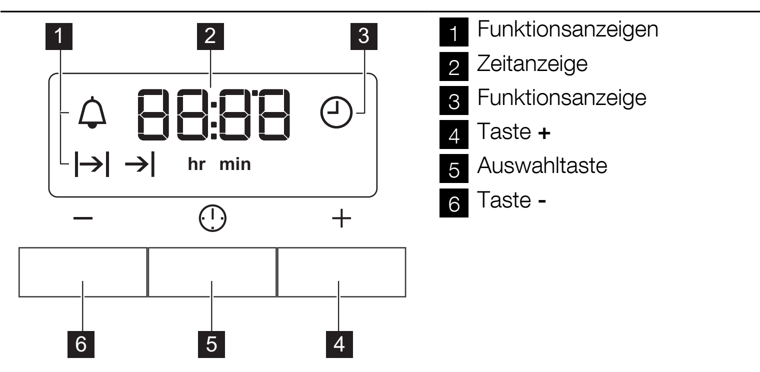
   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

5.2 Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
0	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Oberhitze	Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte. Nur das Heizelement für Oberhitze ist eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Nur das Heizelement für Unterhitze ist eingeschaltet.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Das gesamte Grillelement ist eingeschaltet.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Backofenventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
	Heißluft mit Ringheizkörper / Auftauen	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. / Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Der Temperaturwahlschalter muss auf die Position „Aus“ gestellt sein.
	Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten. Das untere Heizelement liefert direkte Hitze an die Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während die heiße Luft für die Zubereitung von Pizzabelägen oder Pastetenfüllungen vom Gebläse verteilt wird.

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Elektronischer Programmspeicher



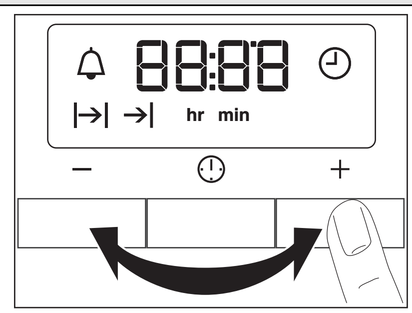
1 Funktionsanzeigen
2 Zeitanzeige
3 Funktionsanzeige
4 Taste **+**
5 Auswahltaste
6 Taste **-**

	Uhrfunktion	Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer.
	Ende	Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts.

Die Funktionen „Dauer“ ( ) und „Ende“ ( ) können gleichzeitig verwenden werden, um festzulegen, wann das Gerät ein- und wieder ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie zunächst die Dauer ( ) und anschließend das Ende ( ) ein.

6.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur für „Dauer“ ( ) und „Ende“ ( ) ein. Für den Kurzzeit-Wecker ( ) ist diese Einstellung nicht erforderlich.
2. Drücken Sie mehrmals die Auswahltaste, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion im Display blinkt.



3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Zeit für die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.

   Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige, und es ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.

Bei den Funktionen „Dauer“ ( ) und „Ende“ ( ) wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter in die Position „Aus“.

6.3 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt.

   Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

7.2 Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

8. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

8.1 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

8.2 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

8.3 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

8.4 Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	3 (2 und 4)	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	3 (2 und 4)	160	20-30	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	60-80	Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	2	170	2 (links und rechts)	160	80-100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost 1)
Strudel/Stollen	3	175	2	150	60-80	Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2 (links und rechts)	165	30-40	Kuchenform (26 cm)
Biskuit	2	170	2	160	50-60	Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	160	2	150	90-120	Kuchenform (20 cm) 1)
Rosinenkuchen	1	175	2	160	50-60	Brotform 1)
Kleine Kuchen – eine Ebene	3	170	3	140-150	20-30	Backblech

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Kleine Kuchen – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	25-35	Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	30-45	Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – eine Ebene	3	140	3	140-150	30-35	Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	35-40	Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	35-45	Backblech
Baisers – eine Ebene	3	120	3	120	80-100	Backblech
Baisers – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	120	80-100	Backblech 1)
Rosinenbrötchen	3	190	3	190	12-20	Backblech 1)
Eclairs – eine Ebene	3	190	3	170	25-35	Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35-45	Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	1	160	2	150	110-120	Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1	170	2 (links und rechts)	160	50-60	Kuchenform (20 cm)

1) 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück[1)]
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (2 und 4)	180	25-40	6-8 Brötchen auf Backblech[1)]
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Backblech oder Brat- und Fettpfanne[1)]
Mürbeteigplätzchen	3	200	3	190	10-20	Backblech[1)]

1) 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	200	2	180	40-50	Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45-60	Auflaufform
Quiche	1	180	1	180	50-60	Auflaufform[1)]
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	Auflaufform[1)]
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Auflaufform[1)]

1) 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Kombirost
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Kombirost
Kalb	2	190	2	175	90-120	Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	50-60	Kombirost
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	60-70	Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	2	210	2	200	70-75	Kombirost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stk.
Lamm	2	190	2	175	110-130	Keule
Hähnchen	2	220	2	200	70-85	ganz
Pute	2	180	2	160	210-240	ganz
Ente	2	175	2	220	120-150	ganz
Gans	2	175	1	160	150-200	ganz
Hasenbraten	2	190	2	175	60-80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	ganz

FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2	175	40-55	3-4 Fische

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Thunfisch/ Lachs	2	190	2	175	35-60	4-6 Filets

8.5 Grillstufe 1

Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
GERICHT	Stücke	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	4	max.	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	4	max.	10-12	6-8
Bratwürste	8	-	4	max.	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	4	max.	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Spieße	4	-	4	max.	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Fischfilet	4	400	4	max.	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

8.6 Heißluftgrillen

Rindfleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Roastbeef oder Filet, Englisch	je cm Dicke	1	190-200 1)	5-6
Roastbeef oder Filet, medium	je cm Dicke	1	180-190 1)	6-8
Roastbeef oder Filet, durch	je cm Dicke	1	170-180 1)	8-10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelett, Spare Ribs	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Kalb

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Kalbsbraten	1 kg	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Lamm

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Geflügel

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200-220	30-50
Hähnchenhälften	je 400 - 500 g	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Ente	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Pute	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pute	4-6 kg	1	140-160	150-240

Fisch, gedünstet

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Fisch, ganz	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

8.7 Auftauen

GERICHT	[g]	Auftauzeit [Min.]	Zusätzliche Auftauzeit [Min.]	Raum für Notizen
Hähnchen	1000	100-140	20-30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25-35	10-15	-
Erdbeeren	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-
Sahne	2 x 200	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

8.8 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika	3	1/4	60-70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60-70	5-6
Pilze	3	1/4	50-60	6-8
Kräuter	3	1/4	40-50	2-3

OBST

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60-70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60-70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60-70	6-8
Birnen	3	1/4	60-70	6-9

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

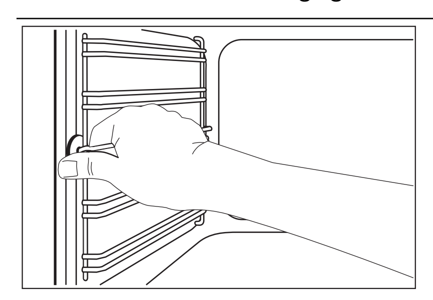
9.1 Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Für die Reinigung der Türdichtung lesen Sie bitte in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach.

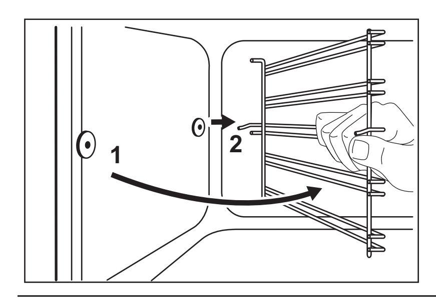
9.2 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das vordere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das hintere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg, und nehmen Sie das Einhängegitter heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Die abgerundeten Enden der Einhängegitter müssen nach vorn zeigen.

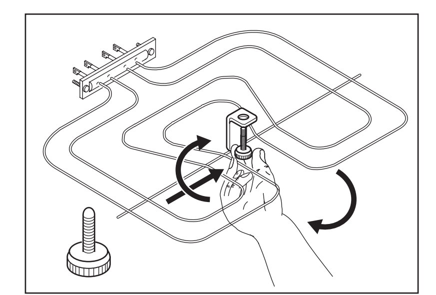
9.3 Backofendecke

Sie können das Grillelement herausnehmen, um die Backofendecke leichter reinigen zu können.



WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Grillelement herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube des Grillelements. Wenn Sie das Grillelement zum ersten Mal herausnehmen, benutzen Sie zum Lösen der Schraube einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Grillelement vorsichtig nach unten.
3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen.
4. Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



WARNUNG!
Stellen Sie sicher, dass das Grillelement ordnungsgemäß eingesetzt ist und nicht herunterfallen kann.

9.4 Backofenlampe



WARNUNG!
Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.



Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen. Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.

   Verwenden Sie eine Ofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

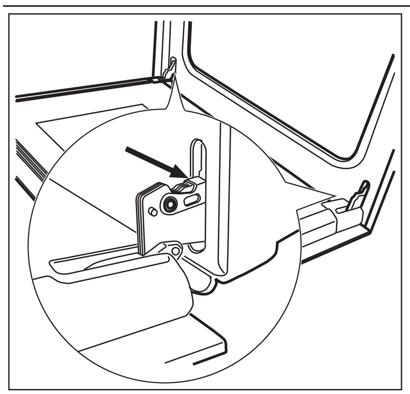
9.5 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

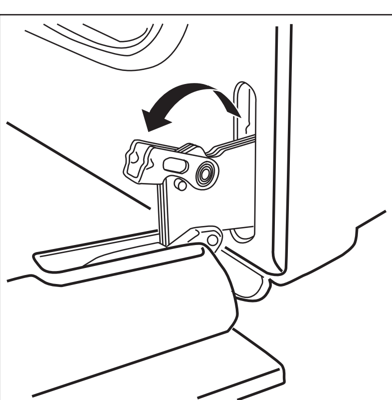


Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

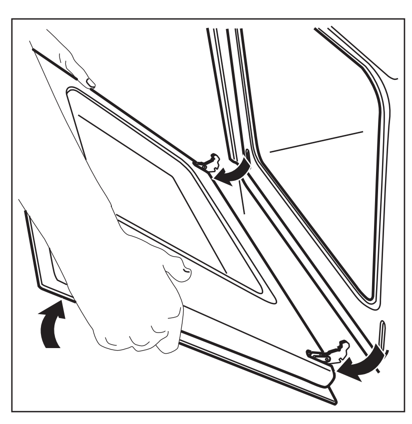
Aushängen der Backofentür und Herausnehmen der Glasscheiben



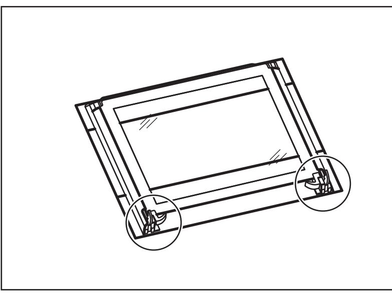
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



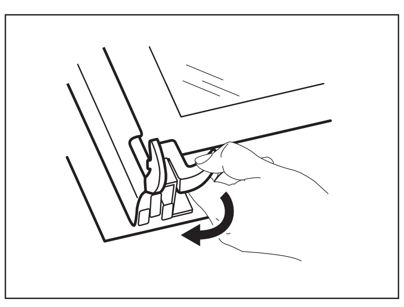
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharnieren an, und klappen Sie sie nach vorn.



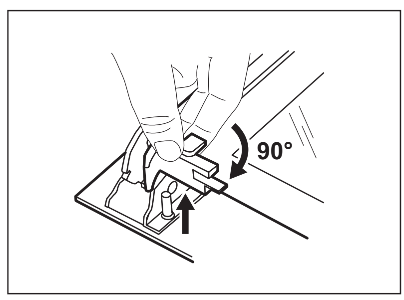
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung heraus.



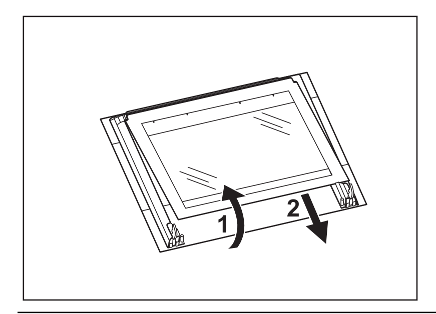
4. Breiten Sie ein weiches Tuch auf einer ebenen und stabilen Unterlage aus, und legen Sie die Tür ab.



5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben herauszunehmen.

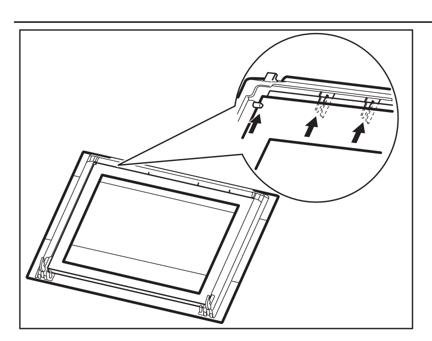


6. Drehen Sie die beiden Befestigungselemente um 90°, und nehmen Sie sie heraus.



7. Heben Sie jede Glasscheibe zunächst vorsichtig an (Schritt 1), und nehmen Sie sie dann heraus (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einsetzen der Backofentür und der Glasscheiben



Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Die zweite Glasscheibe ist mit einem Dekorrahmen versehen. Die bedruckte Zone muss zur Innenseite der Tür weisen. Berühren Sie die bedruckte Zone des Dekorrahmens nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.
Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe ordnungsgemäß in die Aufnahmen einsetzen (siehe Abbildung).

10. WAS TUN, WENN …



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Im Display wird **12.00** angezeigt.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

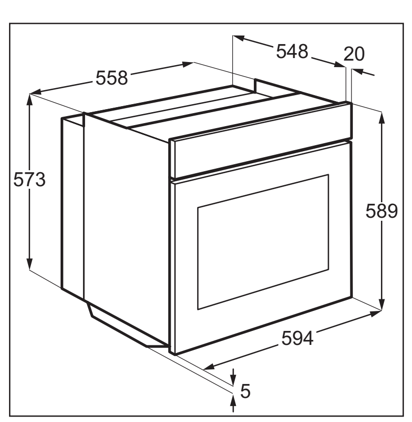
Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:	
Modell (MOD.)	....
Produktnummer (PNC)	....
Seriennummer (S.N.)	....

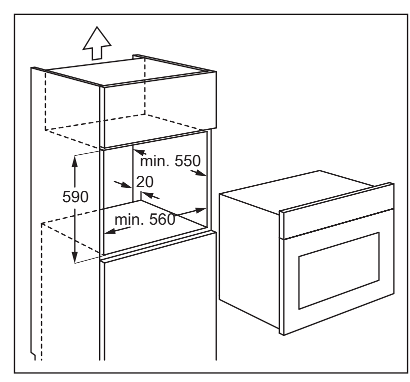
11. MONTAGE

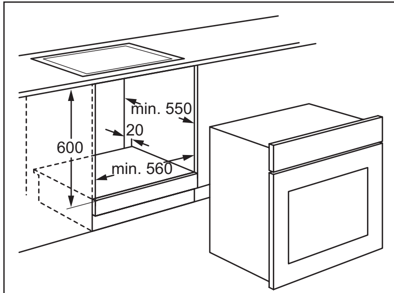


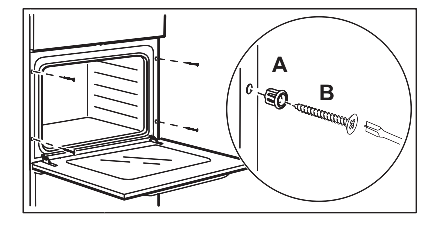
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Einbau









11.2 Elektroinstallation



WARNUNG!
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

11.3 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamte Leistungsaufnahme	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximal 2300 W	3 x 1 mm²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm²

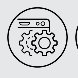
Die Erdleitung (gelb-grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♲ . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop







397290501-A-282012

